CE

Bartscher

C4431D

206790

Original-Gebrauchsanleitung
V1/1015

ITALIANO

Indice

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le manuale di utilizzo e conservarle in un luogo sicuro!

Il presente manuale di utilizzo contiene la descrizione dell'installazione dell'apparecchiatura, il suo funzionamento e la manutenzione, ed è una fonte importante di informazioni e consigli.

Per usare correttamente e in piena sicurezza l'apparecchiatura è necessario conoscere e rispettare tutte le indicazioni sulla sicurezza e sul funzionamento in esso contenute.

Inoltre vanno rispettate le norme locali riguardanti la prevenzione degli incidenti e i principi di igiene e sicurezza sul lavoro.

Il manuale di utilizzo è parte integrante dell'apparecchiatura, e va conservato nei pressi dell'apparecchiatura, affinché le persone che installano l'apparecchiatura, che effettuano lavori di manutenzione, che utilizzano e puliscono l'apparecchiatura, possano avervi accesso.

Qualora l'apparecchiatura sia trasmessa a terze persone, sarà necessario conferirgli anche le presenti manuale di utilizzo.

1. Sicurezza

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo lo stato dell'arte nel settore della tecnologia. Tuttavia l'apparecchiatura può essere fonte di rischi, se viene usata in modo scorretto o non conforme con la sua destinazione d'uso.

Tutte le persone che utilizzeranno l'apparecchiatura dovranno prendere in considerazione le raccomandazioni e le indicazioni contenute nelle presenti manuale di utilizzo.

1.1 Indicazioni importanti relative alla sicurezza

- L'apparecchio non è destinato all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con limitata agilità fisica, sensoriale o mentale, oppure con esperienza insufficiente e/o conoscenza insufficiente, a meno che le tali persone non si trovino sotto la vigilanza di una persona responsabile per la loro sicurezza o abbiano ottenuto delle indicazioni, di come bisogna utilizzare l'apparecchio.
- I bambini dovrebbero trovarsi sotto sorveglianza, per avere la certezza, che non giocano con l'apparecchio.
- L'apparecchiatura può essere utilizzata solamente quando non vi siano riserve circa il suo stato tecnico, il che permette di lavorare in sicurezza.
- L'apparecchiatura non prevede la possibilità di funzionamento con un timer esterno o un comando a distanza.

- Durante l’utilizzo dell’apparecchiatura, non lasciarla **mai** senza supervisione.
- L’apparecchiatura potrà essere utilizzata unicamente in ambienti chiusi.
- I lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato utilizzando pezzi di ricambio e accessori originali. **Non cercare mai di riparare da soli il dispositivo!**
- Non vanno utilizzati accessori o parti di ricambio diversi da quelli consigliati dal produttore. Questo può portare a situazioni pericolose per l'utilizzatore, l'apparec-chiatura può danneggiarsi, o provocare danni alla salute e rischio per la vita delle persone, ed inoltre questo provoca la perdita della garanzia.
- Senza il consenso espresso del produttore, è vietato realizzare qualsiasi variazione o modifica dell'apparecchiatura, per evitare eventuali pericoli e per assicurare il funzionamento ottimale.
- Evitare il contatto del cavo di alimentazione con fonti di calore e spigoli taglienti. Il cavo di alimentazione non dovrà pendere dal tavolo o da un altro piano di lavoro. Fare attenzione, affinché nessuno pesti il cavo o si inciampi su di esso.
- Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato, attorcigliato, deve essere sempre completamente disteso.
- Non appoggiare mai l’apparecchio o alcun oggetto sul cavo di alimentazione.
- Il cavo di alimentazione non va deposto sulla moquette o su altri materiali termoisolanti. Il cavo di alimentazione non va coperto. Il cavo di alimentazione va tenuto lontano dalla zona di lavoro e non va immerso in acqua.
- Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo di alimentazione. Non usare mai l’apparecchio con il cavo danneggiato. Qualora il cavo fosse danneggiato farlo cambiare dal servizio di assistenza o da un elettricista qualificato, al fine di evitare pericoli.

1.2 Spiegazione dei simboli

Le indicazioni importanti riguardanti la sicurezza e questioni tecniche, sono state evidenziate nel presente manuale con opportuni simboli. Tali indicazioni vanno assolutamente rispettate, per evitare eventuali incidenti, con danni per la salute delle persone e danni per le cose.

 PERICOLO!

Questo simbolo indica un pericolo diretto, tale da provocare gravi lesioni corporee o la morte.

 AVVERTIMENTO!

Questo simbolo indica situazioni pericolose, tali da provocare gravi lesioni corporee o la morte.

 SUPERFICIE ROVENTE!

Il simbolo segnala la presenza di una superficie rovente durante il funzionamento dell'apparecchio. Il mancato rispetto dell'avvertenza può essere causa di ustioni!

 PRUDENZA!

Questo simbolo indica la possibile comparsa di situazioni pericolose, tali da provocare lesioni leggere, il danneggiamento, il malfunzionamento e/ o la rottura dell'apparecchiatura.

 INDICAZIONE!

Questo simbolo indica i consigli e le informazioni a cui attenersi per garantire un utilizzo dell'apparecchiatura privo di problemi ed efficace.

1.3 Fonti di pericolo

 PERICOLO!

Rischio di fulminazione elettrica!

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni di sicurezza a seguire:

- Non utilizzare l’apparecchiatura quando il cavo di collegamento o la spina sono danneggiate, quando l'apparecchiatura non funziona correttamente o quando ha subito danni o cadute.
- Non aprire mai l’involucro esterno dell’apparecchiatura. In caso di interventi sui raccordi elettrici o di modifiche elettriche o meccaniche, si presenterà il **rischio di fulminazione elettrica**.
- Non immergere mai il cavo di allacciamento in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare prodotti corrosivi e fare attenzione affinché l’acqua non entri all’interno del prodotto.
- Non utilizzare **mai** l’apparecchiatura con mani umide o con i piedi su un pavimento bagnato.
- Staccare l’apparecchiatura dalla rete elettrica,
    - quando l’apparecchiatura non è usata,
    - in presenza di disturbi durante il funzionamento,
    - prima di pulire l’apparecchiatura.

 PERICOLO!

Rischio di soffocamento!

- Impedire ai bambini l’accesso ai materiali di imballaggio, quali ad es.: sacchi di plastica ed elementi in polistirolo.

SUPERFICIE ROVENTE!

Rischio di ustione e lesioni!

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni di sicurezza a seguire:

- Durante il funzionamento, la superficie dell’apparecchiatura è molto calda! Non toccare le superfici calde a mani nude. Durante l’utilizzo dell’apparecchiatura, toccare soltanto le impugnature e gli interruttori appositamente predisposti.
- Anche dopo lo spegnimento, la superficie dell'apparecchiatura, la camera del forno e le pietanze dall'interno dei contenitori restano calde per un lungo periodo. Per rimuovere le pietanze dalla camera del forno, usare sempre guanti termoisolanti.
- Durante l’apertura dello sportello del forno a convezione, prestare particolare attenzione, dato il rischio legato alla fuoriuscita di vapori caldi.
- Prima di iniziare la pulizia, l’apparecchiatura dovrà raffreddarsi sufficientemente.

 AVVERTIMENTO!

Pericolo di incendio o di esplosione!

Per evitare le conseguenze di questo fattore di rischio, leggere attentamente le indicazioni di sicurezza a seguire:

- Prima di iniziare l’utilizzo del forno, accertarsi che all’interno della camera non siano presenti oggetti quali: borse di plastica, istruzioni per l'uso, accessori. Durante il funzionamento, non collocare **mai** utensili da cucina, asciugamani, carta ecc. all’interno del forno e sull’apparecchiatura.
- Accertarsi che il foro di scarico del vapore non sia coperto o tappato.
- Non usare **mai** l’apparecchiatura nelle vicinanze di materiali facilmente infiammabili (ad es. benzina, alcool metilico, alcool etilico ecc.) L’alta temperatura può comportare l’evaporazione, ed il contatto con le fonti di ignizione può comportare deflagrazioni, con danni alle persone ed alle cose.
- Pulire regolarmente la camera del forno per mantenerla sempre pulita: i grassi e i residui non rimossi possono infiammarsi.
- In caso di incendio, prima di intraprendere le azioni necessarie ai fini dell'eliminazione della fiamme, staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica (tirare la spina!). **Attenzione:** Non gettare acqua sull’apparecchiatura finché si trovera sotto tensione: **Pericolo di fulminazione!**

1.4 Uso conforme alla destinazione

 PRUDENZA!

L'apparecchiatura è stata progettata e costruita per l'uso industriale. All'interno delle cucine dovrà essere utilizzata unicamente da personale qualificato.

La sicurezza di utilizzo dell'apparecchiatura è garantita soltanto in caso di uso conforme alla destinazione, nel rispetto delle indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso.

Qualsiasi operazione tecnica, compreso il montaggio e la manutenzione, dovrà essere realizzata da personale qualificato.

Il **forno a convezione** può essere utilizzato **solo** con le seguenti finalità:

- cottura di prodotti di pasticceria e pane, sia freschi che surgelati;
- gratinatura di prodotti gastronomici freschi e surgelati;
- preparazione di carne, pesce e verdure al vapore;
- gratinatura sotto vuoto (in caso di utilizzo degli appositi sacchetti);
- riscaldamento di pietanze raffreddate e congelate.

 PRUDENZA!

L'utilizzo dell'apparecchiatura per scopi diversi dalla sua normale destinazione d'uso è vietato, ed è considerato un utilizzo non conforme con la destinazione d'uso.

Si esclude qualsiasi richiesta di risarcimento verso il produttore e/o i suoi rappresentanti, per danni insorti in conseguenza di un utilizzo dell'apparecchiatura non conforme con la destinazione d'uso.

La responsabilità per i danni insorti durante l'utilizzo dell'apparecchiatura in modo non conforme con la sua destinazione d'uso è esclusivamente a carico dell'utilizzatore.

2. Informazioni generali

2.1 Responsabilità del produttore e garanzia

Tutte le informazioni contenute nel presente manuale sono state raccolte rispettando le norme in vigore, lo stato attuale delle conoscenze di progettazione e costruzione, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale.

Anche le traduzioni del presente manuale sono state realizzate nel modo il più corretto possibile. Non ci assumiamo tuttavia la responsabilità per eventuali errori di traduzione. La versione che fa fede è il manuale di utilizzo allegato in lingua tedesca.

Nel caso di ordine di modelli speciali o con opzioni supplementari, o nel caso di applicazione degli ultimi risultati del progresso tecnico, l'apparecchiatura fornita può essere difforme dalle descrizioni e dai disegni contenuti nel presente manuale di utilizzo.

PRUDENZA!

Prima di iniziare qualsiasi operazione legata all'apparecchiatura, ed in particolar modo al suo avviamento, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso!

Il fabbricante **non sarà ritenuto responsabile** di danni e malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni relative all'uso ed alla pulizia;
- utilizzo non conforme alla destinazione;
- modifiche apportate dall'utente;
- utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati;

Ci riserviamo il diritto di introdurre delle modifiche tecniche nel prodotto, al fine di migliorare le caratteristiche funzionali dell'apparecchiatura e di migliorarla.

2.2 Difesa dei diritti d'autore

Il presente manuale di utilizzo e i testi, i disegni, le foto e gli altri elementi in esso contenuto sono soggetti alle leggi di difesa dei diritti d'autore. E' vietato riprodurre il contenuto del manuale di utilizzo in qualunque forma e in qualunque modo (anche parzialmente) ed è vietato l'utilizzo e/o la trasmissione del suo contenuto a terze persone senza l'assenso scritto del produttore. La violazione di quanto sopra produrrà l'obbligo del pagamento di un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di rivendicare ulteriori risarcimenti.

INDICAZIONE!

I dati, i testi, i disegni, le foto e le descrizioni contenute nel presente manuale sono soggette alle leggi di difesa del diritto d'autore, e alle norme di protezione della proprietà industriale. Ogni utilizzo non permesso verrà punito.

2.3 Dichiarazione di conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme ed indicazioni dell'Unione Europea attualmente in vigore. Confermiamo quanto sopra nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità Vi inviamo volentieri l'opportuna Dichiarazione di Conformità.

3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio
3.1 Controllo della fornitura

Alla ricezione della fornitura va immediatamente controllato che l'apparecchiatura sia completa e che non sia stata danneggiata durante il trasporto. Nel caso si rilevino danneggiamenti visibili dovuti al trasporto, va rifiutata l'accettazione dell'apparecchiatura, o va eseguita un'accettazione condizionale.

L'ambito dei danneggiamenti va riportato sui documenti di trasporto/lettera di trasporto dello spedizioniere. Successivamente va fatto il reclamo.

I danni non visibili vanno comunicati immediatamente dopo la loro rilevazione, in quando le richieste di risarcimento possono essere presentate solo entro i termini di reclamo in vigore.

3.2 Imballaggio

Vi preghiamo di non gettare l'imballaggio dell'apparecchiatura. Può essere necessario per conservare l'apparecchiatura, durante un trasloco o durante l'invio dell'apparecchiatura al nostro punto di assistenza nel caso si presenti un'eventuale danneggiamento. Prima di avviare l'apparecchiatura è necessario eliminare completamente da essa ogni materiale di imballaggio interno ed esterno.

Nello smaltimento dell'imballaggio vanno rispettate le norme in vigore in un dato paese. I materiali di imballaggio riciclabili vanno riciclati.

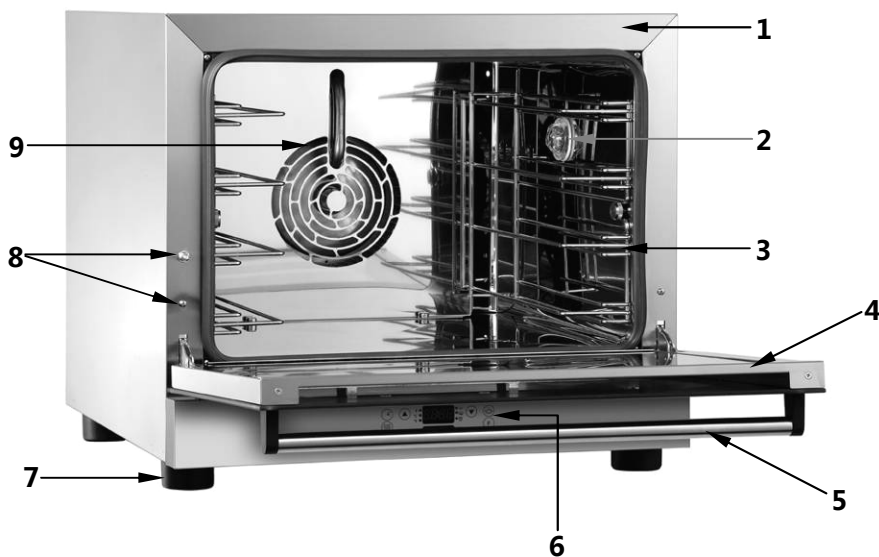
Vi preghiamo di controllare che l'apparecchiatura e gli accessori siano completi.
Se mancasse una qualsiasi parte, Vi preghiamo di contattare il nostro Reparto Servizio Clienti.

3.3 Stoccaggio

L'imballaggio va mantenuto chiuso fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura, e durante la conservazione vanno rispettate le marcature riguardanti il modo di posa ed immagazzinamento dell'imballaggio.

L'imballaggio dell'apparecchiatura va sempre conservato secondo le seguenti condizioni:

- non immagazzinare all'aperto,
- conservare in un ambiente asciutto, proteggendo dalla polvere,
- non esporre all'azione di mezzi aggressivi,
- proteggere dall'azione dei raggi solari,
- evitare gli urti,
- nel caso di immagazzinamento per un tempo prolungato (oltre i tre mesi), controllare regolarmente lo stato di tutte le parti e dell'imballaggio, in caso di necessità rinfrescare e rinnovare l'apparecchiatura.

4. Parametri tecnici
4.1 Presentazione dei sottogruppi dell'impianto

1 Corpo esterno

2 Illuminazione della camera del forno

3 Guide delle mensole

4 Sportello del forno a convezione

5 Impugnatura dello sportello del forno a convezione

6 Pannello di controllo

7 Piedini

8 Sistema di protezione dello sportello del forno

9 Ventilatore

Sicurezza

Il sistema di protezione dello sportello del forno (microinterruttor) interrompe il funzionamento dell'apparecchiatura in caso di apertura dello sportello: Il sistema di riscaldamento e la soffiatrice vengono disattivati.

4.2 Dati tecnici

Nome	Forno a convezione C4431D con umidificatore
N. art.:	**206790**
Realizzazione:	acciaio inossidabile, all'interno e all'esterno
Piano di cottura:	4 (442 x 325 mm)
Distanza tra le guide	75 mm
Campo di temperatura:	0 °C - 260 °C
Regolazione del tempo:	0 – 120 minuti
Valori di allacciamento:	3,3 kW / 220-240 V 50/60 Hz – predisposto per il collegamento alla presa
Allacciamento idraulico fisso:	G3/4"
Pressione dell'acqua:	max 2 bar
Dimensioni:	L 600 x P 720 x A 540 mm
Peso:	40,2 kg
Equipaggiamento:	1 tubo di collegamento con valvola di non ritorno
	4 vassoi per la cottura 442 x 325 mm

Si riserva il diritto a introdurre cambiamenti tecnici!

Caratteristiche del forno a convezione

- Realizzazione: acciaio inossidabile, all'interno e all'esterno
- Comando elettronico con 3 fasi di cottura
- Display LED della temperatura, dell'orario, dell'umidificazione e del programma
- Inversione del funzionamento del motore (destra/sinistra), tale da ottimizzare l'ambiente di trattamento termico
- scarico del vapore
- Sportello con doppio vetro, vetro interno rimovibile
- illuminazione interna
- Camera del forno arrotondata (pulizia più facile e rapida)
- Classe di protezione IPX4

5. Installazione e utilizzo

5.1 Indicazioni per l’installatore

 PRUDENZA!

Tutte le operazioni d’installazione, montaggio, uso e manutenzione devono essere eseguite solamente da personale qualificato, che adempie i requisiti professionali necessari (approvati dal produttore o dal venditore) in conformità alla legislazione vigente nel paese in cui il prodotto viene montato e alle normative in materia di sicurezza del prodotto e sicurezza sul luogo di lavoro.

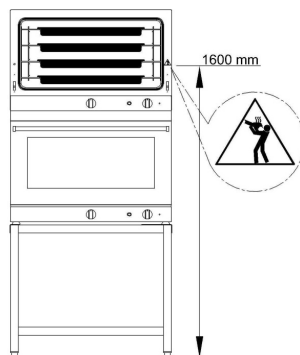
5.1.1 Indicazioni relative all’installazione

- Prima dell’inizio dei lavori di installazione e del primo utilizzo, leggere attentamente le presenti istruzioni.
- L’installazione errata, gli errori commessi nell'uso, nella manutenzione, nella pulizia, nonché eventuali modifiche e cambiamenti potranno provocare problemi di funzionamento, danni e lesioni.
- Il fabbricante non risponderà di eventuali danni a persone o al patrimonio, dovuti al mancato rispetto delle istruzioni di cui sopra, all'ingerenza nei pezzi dell'apparecchiatura o all'uso di pezzi di ricambio non originali.
- Alla ricezione dell’apparecchio va immediatamente controllato che non sia stato danneggiato durante il trasporto e che l’imballo sia integro. Qualora si rilevino danni o parti mancanti il fatto deve essere immediatamente segnalato allo spedizioniere o al venditore/produttore indicando **il numero dell’articolo e il numero di serie** (targhetta nominale sul lato posteriore dell’apparecchio) e allegando la documentazione fotografica.
- Accertarsi che, lungo il percorso diretto al luogo di installazione, non vi siano elementi tali da limitare la luce di passaggio attraverso le porte, i corridoi e le altre vie di comunicazione.
- **ATTENZIONE:** Durante il trasporto dell'apparecchiatura, quest'ultima potrà rovesciarsi, provocando danni a cose e persone, nonché ai meccanismi. Adottare misure adeguata al peso dell’apparecchiatura. L’apparecchiatura non potrà essere trascinata né inclinata, ma dovrà essere sollevata parallelamente al piano di appoggio e spostata in orizzontale.

5.1.2 Luogo di installazione

- L’apparecchiatura deve essere posizionata in un luogo chiuso e ben ventilato (non all’aperto!).
- Prima di posizionare il forno a convezione, verificare le dimensioni e la posizione esatta degli allacciamenti elettrici, idraulici e di prelievo dei vapori.
- Raccomandiamo di collocare il forno a convezione sotto a una cappa o di convogliare all'esterno gli odori e i vapori della camera del forno.
- Il forno a convezione deve essere posizionato su una superficie piana, in modo tale da scongiurare lo scivolamento o il rovesciamento.
- Il substrato sotto al forno a convezione deve avere una portata adeguata al peso dell'apparecchiatura a pieno carico.
- Posizionare l'apparecchiatura su una superficie stabile, asciutta, resistente all'acqua e alle alte temperature. Il luogo di impostazione deve essere facilmente accessibile e abbastanza ampio da garantire l’uso comodo dell’apparecchiatura e una buona circolazione dell’aria.
- L’apparecchiatura dovrà essere posizionata in modo tale da far sì che sia facilmente accessibile, ai fini del collegamento dell'alimentazione elettrica, dell'acqua e ai fini della manutenzione.

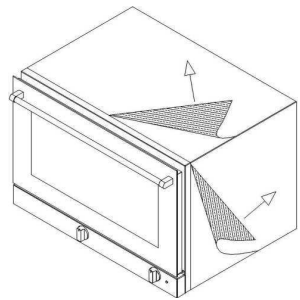
  Se il forno a convezione deve essere posizionato su un tavolo in accaio inossidabile o in un altro forno a convezione, **si raccomanda di rinunciare** all'uso delle mensole posizionate sopra a quelle da cui il contenuto dei contenitori è visibile.

- Per motivi di sicurezza, dopo il posizionamento dell’apparecchiatura, l'adesivo **„Rischio di ustione“** situato all’interno della confezione dovrà essere collocato sul forno a convezione ad un'altezza di 1600 mm dal pavimento (vedi. fig. a destra).
- Occore ricordare che, dopo il posizionamento, deve esistere la possibilità di apertura completa (180°) dello sportello del forno.
- **L’apparecchiatura non è adatta all’incasso o al montaggio in serie.**
- Non posizionare **mai** l'apparecchiatura in prossimità di fonti di calore, friggitrici e altre fonti con liquidi caldi. Qualora ciò non sia possibile, mantenere un intervallo di almeno 50 cm sui lati sopra l'apparecchiatura e di 70 cm sulla parte posteriore dell'apparecchiatura.

- Non posizionare **mai** l’apparecchiatura in prossimità di materiali infiammabili o contenitori con materiali infiammabili (pareti, mobili, pareti divisorie, bombole di gas), dato il rischio di incendi. Qualora questo posizionamento non sia possibile, gli elementi infiammabili dovranno essere isolati con materiali isolanti non infiammabili, mantenendo la conformità con le norme antincendio.
- Non collocare oggetti sull'apparecchiatura.

5.1.3 Preparazione per l’installazione

- Rimuovere l'imballaggio esterno (cassetta in legno e/o scatolone) e smaltirlo in conformità con le norme vigenti nel paese di installazione.

Rimozione della pellicola protettiva

- Rimuovere completamente la pellicola protettiva situata all’esterno e all’interno dell’apparecchiatura.
- Rimuovere gli accessori, tutti i materiali informativi e i sacchetti di plastica dall'interno.

 PRUDENZA!

➢ Non rimuovere **mai** la targhetta nominale ed i cartelli di avvertimento dall'apparecchiatura.

Regolazione dei piedini

 PRUDENZA!

Non usare mai l’apparecchiatura senza piedini!

- L'utilizzo dell'apparecchiatura senza piedini impedisce l'afflusso dell'aria di raffreddamento verso i sottoassiemi elettronici e le pareti esterne dell’involucro. Questa situazione può comportare il danneggiamento dei sottoassiemi dell’apparecchiatura.
- I piedini regolabili vengono forniti insieme all’apparecchiatura e possono essere avvitati al suo fondo. Il corretto livellamento dell’apparecchiatura garantirà un funzionamento adeguato. L’apparecchiatura viene livellata con i piedini e controllata con una livella. Per livellare, avvitare o svitare i piedini.

5.1.4 Allacciamento elettrico

PERICOLO! Rischio di fulminazione elettrica!

L'installazione errata dell'apparecchiatura può comportare lesioni!

Prima di installare l'apparecchiatura, verificare i parametri della rete elettrica locale con i dati tecnici dell'apparecchiatura (vedasi targhetta nominale). Collegare l'apparecchiatura solo in caso di piena conformità!

L'apparecchiatura potrà essere collegata unicamente a prese singole con contatto di protezione.

- Prima di collegare l'apparecchiatura all'alimentazione sarà necessario accertarsi che i valori di tensione e frequenza riportati sulla targhetta nominale siano conformi a quelli dell'impianto elettrico utilizzato.

  Per quanto concerne la tensione, si ammette una tolleranza di ± 10%.
- Qualora l'apparecchiatura non sia collocata su un basamento con rotelle per lo spostamento, si consiglia di effettuare prima il collega'ento elettrico, e poi il posizionamento dell'apparecchiatura presso il luogo didestinazione.
- Durante lo spostamento, fare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione.
- Posizionare il cavo di alimentazione in modo tale che non sia esposto in alcun luogo all'azione di temperature superiori a 50 °C
- L'apparecchiatura è provvista di un **cavo di allacciamento con presa** (monofase 230 V). Per il collegamento all'alimentazione elettrica, basterà collegare lo spinotto a una presa munita di messa a terra, con contatto neutro.
- Posizionare l'apparecchiatura in modo tale da garantire un facile accesso alla spina, per poterla staccare in caso di necessità.
- Il circuito elettrico delle prese dovrà essere protetto con un salvavita da almeno 16A. Collegare solo ad una presa elettrica a parete. Si fa divieto di utilizzare diramazioni o prese multiple.
- L'apparecchiatura viene fornita con un cavo di allacciamento certificato e una spina. Questi elementi non possono essere manipolati o modificati.

Collegamento equipotenziale

- Il collegamento equipotenziale tra le apparecchiature dovrà essere realizzato con il morsetto contrassegnato dal simbolo

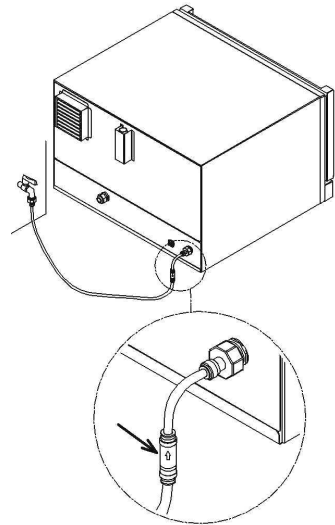
  Il morsetto si trova sulla parte posteriore dell'apparecchiatura .
- Questo morsetto permette di collegare il cavo equipotenziale (giallo-verde) di sezione compresa tra 4 e 10 mm^2.
- L'apparecchiatura dovrà essere collegata ad un circuito equipotenziale (dispersione a terra), la cui efficacia dovrà soddisfare i requisiti imposti dalle norme vigenti.

5.1.5 Allacciamento idraulico

- L’allacciamento dell’acqua potabile dovrà trovarsi nelle vicinanze dell’apparecchiatura.
- Prima di collegare l’apparecchiatura, far scorrere una quantità d’acqua sufficiente ai fini dell’eliminazione di eventuali impurità che possano raggiungere le valvole elettromagnetiche.
- Tra l’impianto di distribuzione idrica e l'apparecchiatura sarà necessario installare una valvola di intercettazione ed un filtro meccanico (fig. a destra).
- Sulla parete posteriore, il forno a convezione possiede l’ingresso G3/4”, con un filtro contrassegnato con un adesivo.
- L’ambito della consegna comprende un tubo pressurizzato lungo 2 m, con un raccordo G3/4”, nonché la valvola di non ritorno, in conformità con i requisiti delle norme vigenti.

 PRUDENZA!

Per il collegamento del forno a convezione all'impianto idraulico può essere utilizzato soltanto il tubo a pressione fornito in dotazione. Non utilizzare altri tubi!

- La pressione dell’acqua fornita dovrà essere compresta tra 50kPa (0,5 bar) – 200kPa (2 bar), mentre la temperatura dovrà essere inferiore a 30°C. Qualora la pressione in entrata superi i 200 kPa (2 bar), adottare un **riduttore di pressione**, calibrato sui 200 kPa (2 bar).
- Per mantenere il corretto funzionamento e la mancanza di depositi di calcare nella camera del forno, l'acqua dovrà avere una durezza massima di 5 °dH. In presenza di durezze maggiori, installare un'**apparecchiatura per l'ammorbidimento dell'acqua**.

5.1.6 Scarico del vapore

- Durante la gratinatura vengono prodotti vapori e odori che fuoriescono dalla camera del forno attraverso il tubo di scarico. Il foro di scarico si trova nella parte superiore della parete posteriore del forno a convezione. Non collocare oggetti sul tubo di scarico dei vapori e degli odori, in modo tale da non ostacolarne il deflusso e da non provocare il danneggiamento di questi oggetti.
- Si consiglia di collocare il forno a convezione sotto a una cappa aspirante o di scaricare vapori caldi e odori mediante un tubo, con dimensioni non inferiore a quelle del foro di scarico del forno a convezione.

5.2 Indicazioni per l’utente

 PRUDENZA!

Le presenti istruzioni per l’uso dovranno essere lette attentamente, poiché contengono importanti indicazioni relative alla sicurezza ed all’uso del forno a convezione.

Le istruzioni per l’uso dovranno essere conservate per futura referenza.

L’installazione errata, gli errori commessi nell'uso, nella manutenzione, nella pulizia, nonché eventuali modifiche e cambiamenti potranno provocare problemi di funzionamento, danni e lesioni.

5.2.1 Indicazioni relative alla sicurezza

- Non posizionare **mai** l’apparecchiatura presso fonti di calore (ad es. griglie o friggitrici).
- Non posizionare **mai** materiali facilmente infiammabili nei pressi dell’apparecchiatura. **Pericolo di incendio!**
- Durante la cottura o dopo la sua conclusione, il contenitore per gli articoli alimentari o gli altri oggetti possono raggiungere temperature elevate. Prestare particolare attenzione durante l'uso di questi oggetti, onde evitare ustioni. Per il contatto, usare solo guanti adeguati. **Pericolo di ustione!**
- Mantenere una particolare prudenza durante l'apertura del forno a convezione. **Rischio di ustione** dovuto alla fuoriuscita di vapori caldi.
- Non collocare oggetti infiammabili o articoli alimentari contenenti alcool all’interno del forno a convezione. Infatti, esiste il rischio di autoaccensione, incendio ed esplosione.

- Non salare le pietanze all'interno della camera del forno a convezione. Qualora l'operazione sia inevitabile, pulire il prima possibile, dato il rischio di danni alla camera del forno.

La temperatura delle parti esterne del forno a convezione può superare i 60℃. Per evitare ustioni, non toccare l e zone ed i pezzi contrassegnate con il pittogramma riportato a lato.

- In caso di danneggiamento o rottura degli elementi in vetro dello sportello, sostiuirli immediatamente (contattare il servizio assistenza).
- In caso di pausa nell'utilizzo del forno a convezione (ad es. 12 ore), lasciare aperto lo sportello in vetro.
- In caso di sosta più lunga (ad es. qualche giorno), chiudere l'afflusso dell'acqua e staccare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.

5.2.2 Funzione degli elementi di comando e degli indicatori

Pannello di comando digitale

Display **CAMERA DEL FORNO/PROGRAMMI**

Tasto **AUMENTO**

Tasto **ABBASSAMENTO**

Tasto **TEMPO**

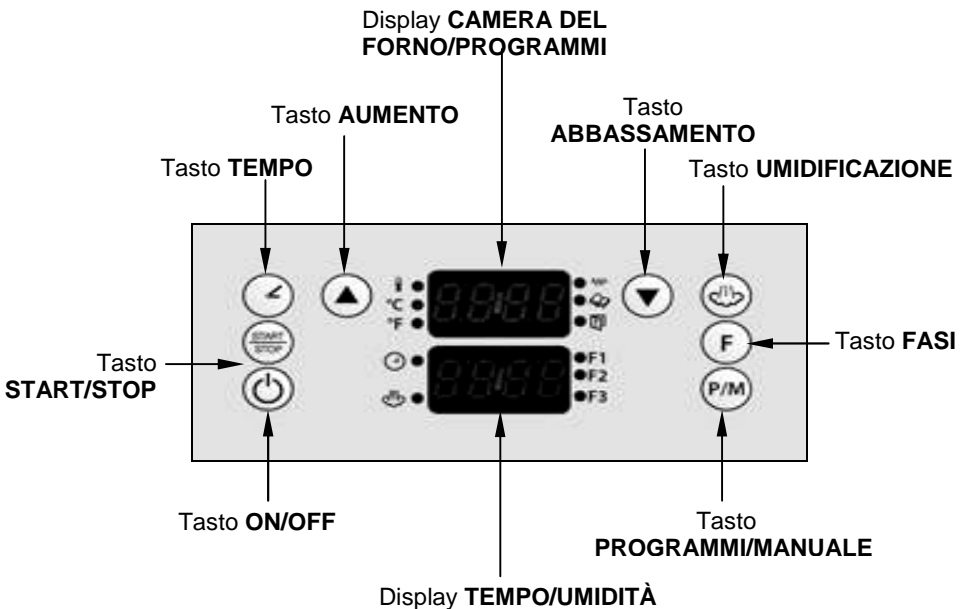
Tasto **UMIDIFICAZIONE**

Tasto **FASI**

Tasto **START/STOP**

Tasto **ON/OFF**

Tasto **PROGRAMMI/MANUALE**

Display **TEMPO/UMIDITÀ**

Indicatori LED

Tasto **ON/OFF**

Quando il forno a convezione sarà collegato all'alimentazione elettrica, si attiverà il pannello di comando e sul display **CAMERA DEL FORNO/PROGRAMMI** comparirà la scritta **OFF.** Per attivare il pannello di comando, premere il tasto **ON/OFF**

Tasto **START/STOP**

Questo tasto viene utilizzato per avviare il programma di cottura precedentemente impostato.

TEMPERATURA

Quando il forno a convezione è acceso, sul display **CAMERA DEL FORNO/PROGRAMMI** viene visualizzata la temperatura all'interno del forno.

Per impostare la temperatura di cottura, utilizzare i tasti **AUMENTO** o **DIMINUZIONE.** Sul display **CAMERA DEL FORNO/PROGRAMMI** comparirà il valore attualmente impostato.

Dopo 5 secondi o dopo la pressione del tasto **TEMPO**, avrà luogo il salvataggio del nuovo valore, e sul display apparirà il valore attuale della temperatura all'interno della camera del forno.

I possibili valori di temperatura si trovano in un intervallo compreso tra 30 ℃ e 260 ℃.

Durante la gratinatura, sul display **CAMERA DEL FORNO/PROGRAMMI** sarà visualizzato il valore della temperatura impostata (il LED **TEMPERATURA** sarà illuminato con una luce continua), alternato al valore della temperatura all'interno della camera del forno (LED **TEMPERATURA** lampeggiante). Il LED **PIASTRA SCALDANTE** sarà illuminato di rosso (riscaldamento attivo) e di verde (riscaldamento disattivato).

Tasto TEMPO

Dopo la pressione del tasto **TEMPO,** il valore inizierà a lampeggiare sul display **TEMPO/UMIDITÀ**. Usando i tasti **AUMENTO** o **DIMINUZIONE** sarà possibile modificare il valore lampeggiante. Il led **TEMPO** è illuminato.

L'intervallo di tempo impostabile è compreso tra 00 ore e 01 minuti e 15 ore e 59 minuti.

In caso di superamento del valore minimo **00 ore e 01 minuti** si passa al modo:

- ***END***: utilizzato per la gratinatura secondo il programma, per disattivare le fasi inutili;
- ***INF.*** indica un "tempo infinito". Il forno a convezione resterà nel modo di funzionamento con i parametri impostati fino al momento del tasto **START/STOP.**

Dopo aver attesto 5 secondi o aver premuto il tasto **TEMPO**, verrà salvato il nuovo valore.

Durante la gratinatura, sul display **TEMPO/UMIDITÀ** sarà visualizzato il valore decrescente, espresso in ore, minuti e secondi. Esiste la possibilità di modificare il valore del tempo nel valore infinito (INF) e viceversa.

Tasto UMIDIFICAZIONE

Permette di umidificaare durante la cottura manuale o l'impostazione di diversi livelli di umidificazione durante la cottura con l'uso dei programmi.

- **Umidificazione manuale**

  La pressione del tasto **UMIDIFICAZIONE** fa sì che durante la cottura, all'interno della camera del forno, venga prodotto vapore per un periodo corrispondente al quello di pressione del tasto. Il LED **UMIDIFICAZIONE** è illuminato. In caso di rotazione del motore in senso inverso, l'umidificazione sarà temporaneamente interrotta.

- **Umidificazione automatica durante la gratinatura secondo i programmi**

  Dopo la pressione del tasto **UMIDIFICAZIONE**, tramite i tasti **AUMENTO** o **DIMINUZIONE**, esiste la possibilità di impostare il valore di umidità indicato. Possibili valori dell'umidità:

  OFF – 20% - 40% - 60% - 80% - 100%.

  Durante l'impostazione, i valori lampeggiano sul display **TEMPO/UMIDITÀ**. La nuova pressione del tasto **UMIDITÀ** comporterà il salvataggio del valore richiesto.

  Durante la gratinatura, il LED **UMIDIFICAZIONE** è illuminato durante la produzione di vapore all'interno della camera del forno. Nel corso delle pause lampeggia. In caso di rotazione del motore in senso inverso, l'umidificazione sarà temporaneamente interrotta.

L’umidificazione automatica avrà luogo soltanto qualora la temperatura reale all'interno della camera del forno sia superiore a 90 °C.

Durante la gratinatura è possibile avviare la modalità di umidificazione automatica, tramite la **pressione contemporanea** dei tasti **UMIDIFICAZIONE** e **DIMINUZIONE**. L'umidificazione durerà finché entrambi i tasti saranno premuti contemporaneamente.

Tasto PROGRAMMI MANUALI

La pressione di questo tasto permette di selezionare il modo di realizzazione della gratinatura (manuale o secondo programmi).

Inoltre, consente di salvare autonomamente i programmi creati. È possibile salvare fino a 99 programmi.

Tasto FASI

Durante la gratinatura con l’uso di uno dei programmi, sono disponibili **3 FASI** di gratinatura diverse.

5.2.3 Primo avviamento

- Accertarsi che la camera del forno sia vuota (pellicole, resti di polistirolo, istruzioni per l'uso ecc.).
- Prima dell’avviamento, controllare la correttezza dell'installazione, la stabilità ed il livellamento dell'apparecchiatura, nonché la corretta realizzazione dell'allacciamento elettrico e dell’acqua fredda.
- I fori di ventilazione dovranno essere aperti e privi di ostacoli.
- Gli elementi dell'apparecchiatura che saranno stati smontati durante l'installazione e la realizzazione degli allacciamenti dovranno essere rimontati.
- Accertarsi che le guide di appoggio delle lamiere o dei contenitori GN siano correttamente fissate alle pareti laterali interne. In caso contrario, esiste il rischio di caduta e scivolamento dei contenitori con le pietanze calde o bollenti (possibili ustioni).
- Riscaldare il forno a convezione vuoto per circa 30 minuti fino alla temperatura di 200 °C (392 °F), in modo tale da eliminare l’eventu ale odore dell'isolamento termico.
- Piulire l’apparecchiatura all’interno e all'esterno, usando acqua calda e un detergente neutro. Fatto ciò, strofinare con un panno imbevuto di acqua pulita. Rispettare le indicazioni contenute al punto **6 „Pulizia“**.

- Per prendere in consegna l’apparecchiatura, effettuare un **ciclo di gratinatura di prova.** Ciò permetterà di verificare il funzionamento dell’apparecchiatura e di rilevare eventuali errori/problemi.
- Accendere il forno a convezione e impostare il **ciclo di gratinatura** con **temperatura pari a 150 ℃, tempo di 10 min. e umidi tà media.**
- Verificare con attenzione se:
  - ✓ Si attiva l’iluminazione della camera del forno,
  - ✓ il forno a convezione interrompe il funzionamento (riscaldamento, umidificazione, motore/ventilatore) al momento dell’apertura dello sportello e riprende a funzionare dopo la loro chiusura;
  - ✓ il termostato spegne la resistenza dopo il raggiungimento della temperatura impostata;
  - ✓ Il motore del ventilatore realizza l'inversione automatica della direzione di rotazione (la modifica della rotazione si verifica ogni 2 minuti); l'umidificazione viene interrotta dopo l'arresto del motore (per 24 secondi);
  - ✓ L’acqua proveniente dai tubi di umidificazione accede alla camera del forno in direzione del ventilatore.

5.2.4 Impostazioni

Gratinatura in modo manuale

- Dopo l’impostazione dei parametri **TEMPO** e **TEMPERATURA**, avviare il ciclo di gratinatura con il tasto **START/STOP** Il ciclo di gratinatura potrà essere interrotto premendo il tasto **START/STOP**. Sul display **TEMPO / UMIDITÀ** comparirà il tempo di gratinatura rimasto. La nuova pressione del tasto **START/STOP** comporterà l’avviamento del ciclo di gratinatura interrotto.
- Al termine del ciclo di gratinatura, sul display comparirà la scritta **END**, si attiveranno il ventilatore, l’umidificazione e il riscaldamento. L’apparecchiatura emetterà un segnale sonoro che durerà 40 secondi. Qualora nel corso di questi 40 secondi, tramite l'uso dei tasti **AUMENTO o DIMINUZIONE**, venga impostato un nuovo valore temporale (confermato con il tasto **TEMPO**), il forno a convezione rinnoverà automaticamente il processo di gratinatura con i parametri di temperatura impostati per la procedura appena conclusa.
- Nei casi rimanenti, la pressione del tasto **START/STOP** comporterà lo spegnimento del segnale sonoro e l’interruzione definitiva del funzionamento del forno a convezione.
- Il forno convenzione si spegne automaticamente dopo 15 minuti dalla conclusione della gratinatura.

Gratinatura secondo i programmi

- Il forno a convezione permette di passare dal modo **MANUALE** al modo PROGRAMMI, mediante la pressione del tasto **PROGRAMMI/MANUALE.** Si accenderanno i LED **PROGRAMMI e FASI** Sul display **CAMERA DEL FORNO/PROGRAMMI** apparirà la scritta lampeggiante ricetta P01.
- Mediante i tasti **AUMENTO o DIMINUZIONE**, esiste la possibilità di selezionare il programma di gratinatura. Dopo 5 secondi, sullo schermo **CAMERA DEL FORNO/PROGRAMMI** compariranno i valori salvati.
- Ora sarà possibile impostare i valori del tempo, della temperatura e dell'umidificazione nelle varie fasei, secondo le descrizioni fornite nei punti precedenti. I led **FASI** mostrano sempre la fase del programma in corso di realizzazione.
- Premendo il tasto **PROGRAMMI MANUALI**, potremo visualizzare in qualsiasi momento il programma scelto.
- Dopo la pressione del tasto **START/STOP** sarà avviato il programma di gratinatura.
- Dopo 40 secondi verrà disattivatgo il segnale sonoro ed il forno convettivo sarà pronto per la ripetizione del programma precedentemente impostato.
- In caso contrario, entro 40 secondi, verrà disattivato il segnale acustico (pressione del tasto **START/STOP**) e il forno a convezione tornerà nel modo **gratinatura MANUALE.**

SALVATAGGIO DEL PROGRAMMA:

Tenere premuto il tasto **PROGRAMMI/MANUALE** per 4 secondi. Il salvataggio viene confermato per qualche secondo da un segnale sonoro e dall'indicazione del numero del programma insieme all'indicazione **MEM.**

RITORNO ALLA GRATINATURA MANUALE

Per tornare al modo **gratinatura MANUALE** e concludere il modo **PROGRAMMI**, eseguire le seguenti operazioni:

Premere il tasto **PROGRAMMI/MANUALE**. Per 5 secondi sarà visualizzato il numero del programma precedentemente scelto. Qualora nel corso di 5 secondi venga premuto il tasto **PROGRAMMMI/MANUALE**, sul display comparirà l'indicazione **MANU** (manuale). Dopo 5 secondi, la scelta sarà salvata automaticamente.

Nel modo di gratinatura manuale si spegneranno i LED **PROGRAMMI** e **FASI**

IMPOSTAZIONE DEI PARAMETRI

LINGUA

La procedura di impostazione della lingua è la seguente:

Premere contemporaneamente i tasti **AUMENTO e DIMINUZIONE** e tenerli premuti per 4 secondi. Fatto ciò, premere il tasto **AUMENTO** e tenerlo premuto fino a quando sul display non comparirà la scritta **LINGUA**

Premere il tasto **UMIDIFICAZIONE** per richiamare il menù. Per scegliere la lingua richiesta, premere il tasto **AUMENTO o DIMINUZIONE**. Fatto ciò, confermare la scelta con il tasto **START/STOP.**

Per lasciare il menù, premere il tasto **ON/OFF**.

PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO

Questa funzione è disponibile solo per la **GRATINATURA SECONDO I PROGRAMMI** e riguarda il preriscaldamento del forno a convezione fino ad una temperatura di 30 ℃ superiore a quella impostata p er la prima fase del primo programma.

Il compito di questa funzione consiste nel compensare le perdite di calore dovute all'apertura ed al riempimento della camera del forno.

Dopo l'avviamento del programma, il forno a convezione realizza in primo luogo il processo di preriscaldamento (sul display comparirà la scritta **„PRE"**), al termine del quale sarà emesso un segnale sonoro che si disattiverà solo dopo l'apertura dello sportello.

Il programma precedentemente scelto sarà avviato automaticamente dopo la chiusura dello sportello.

Il segnale sonoro potrà essere spento in qualsiasi momento con il tasto **START/STOP**, senza la ncessità di aprire lo sportello.

DISATTIVAZIONE DEL PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO

La funzione di preriscaldamento automatico è stata impostata in fabbrica.

Premere contemporaneamente i tasti **AUMENTO** e **DIMINUZIONE** per 4 secondi. Fatto ciò, premere il tasto **AUMENTO**, finché sul display non comparirà la scritta **„PRE".** Premere il tasto **UMIDIFICAZIONE** per passare al menù. Premere il tasto **AUMENTO** o **DIMINUZIONE** per selezionare l'opzione **OFF.** Confermare la scelta con il tasto **START/STOP**.

Per attivare le funzioni di preriscaldamento, eseguire le stesse operazioni, ma scegliere l'opzione **„ON".** Per lasciare il menù, premere il tasto **ON/OFF**.

UNITÀ DI MISURA DELLA TEMPERATURA CELSIUS/FARENHEIT

Le impostazioni di fabbrica prevedono la temperatura espressa in ℃ (gradi Celsius). Per modificare il valore, sarà necessario:

Premere contemporaneamente i tasti **AUMENTO e DIMINUZIONE** e tenerli premuti per 4 secondi. Premere il tasto **AUMENTO**, finché sul display non comparirà **UTENTE.**

Premere il tasto **UMIDIFICAZIONE** per passare al menù. Premere il tasto **AUMENTO o DIMINUZIONE** per selezionare l'opzione ℃ (gradi Celsius) o ℉ (gradi Fahrenheit). Confermare la scelta con il tasto **START/STOP**.

Per lasciare il menù, premere il tasto **ON/OFF.**

A seconda della scelta effettuata per l'unità di misura della temperatura, sul pannello di comando del forno a convezione si illuminerà il led **CELSIUS** o **FARENHEIT.**

APERTURA DELLO SPORTELLO DEL FORNO A CONVEZIONE

Durante l'apertura dello sportello del forno a convezione, viene attivato un microinterruttore che porta il forno a convezione in pausa. Viene emesso un segnale luminoso. Il LED **SPORTELLO APERTO** si illumina di rosso.

Quando lo sportello del forno viene nuovamente chiuso, il led **SPORTELLO APERTO** si illuminerà di verde, e l'apparecchiatura porterà a termine il ciclo di gratinatura a partire dal momento di interruzione.

MANCANZA DI TENSIONE

Qualora nel corso della realizzazione del ciclo di gratinatura si verifichi una mancanza di tensione elettrica, al suo ripristino il forno a convezione sarà impostato in posizione **OFF.**

COMUNICAZIONI E ALLARMI

Quando gli altri elementi sono spenti, l'apparecchiatura emette un segnale sonoro e sul display compare uno dei seguenti simboli di errore.

Il segnale sonoro può essere spento con il tasto **START/STOP.**

ER1 Errore del sensore all'interno della camera

Compare in caso di danneggiamento del sensore nella camera del forno. Oltre all'illuminazione vengono disattivate tutte le altre funzioni e si interrompe il ciclo in corso.

ER2 Errore del termostato di sicurezza del forno a convezione

Si verifica in caso di errore durante il riscaldamento del forno a convezione. Tutte le funzioni sono disattivate. Il ciclo in corso viene interrotto.

5.2.5 Indicazioni e consigli

AVVERTIMENTO! Pericolo di ustione!

Durante la preparazione delle pietanze o dei liquidi all'interno di contenitori, occorre ricordarsi del rischio di fuoriuscita o schizzi, sia durante la cottura che nel corso dell'estrazione dei contenitori dal forno a convezione.

Se il forno a convezione deve essere posizionato su un tavolo in accaio inossidabile o in un altro forno a convezione. Si raccomanda di rinunciare all'uso delle mensole posizionate sopra a quelle da cui il contenuto dei contenitori è visibile.

- Durante la gratinatura o la cottura di articoli alimentari è necessario posizionare il contenitore sul fondo della camera del forno, in modo tale che i grassi o i succhi possano defluire al suo interno.
- Per ottenere una gratinatura perfetta o uniforme delle pietanze, si raccomanda di utilizzare teglie o contenitori GN non troppo alti, in modo tale da garanitire una buona circolazione dell'aria. Tra la lamiera superiore e le pietanze dovrà essere presente uno spazio di almeno 2 cm.
- Per ottenere effetti soddisfacenti, non riempire le teglie, contenitori GN e di distribuire i prodotti in modo uniforme.
- Usare correttamente la sonda a baionetta. La sonda dovrà essere collocata nel prodotto più grosso, dall'alto verso il basso, in modo tale che la sonda raggiunga il centro del prodotto.
- Per evitare le conseguenze legate alle perdite di calore dovute all'apertura dello sportello del forno a convezione durante l'inserimento delle pietanze, si consiglia di effettuare un prerisca'damento ad una temperatura di 30C superiore rispetto a quella prevista per la cottura/gratinatura.
- Qualora nel corso della gratinatura sia necessario effettuare operazioni sulle pietanze, lo sportello del forno a convezione dovrà essere aperto per il periodo più breve possibile, in modo tale da non provocare un calo della temperatura tale da influire negativamente sulla qualità dei prodotti preparati.

  ATTENZIONE: Consigliamo di aprire gradatamente lo sportello: Inclinare lo sportello del forno per 4-5 secondi (3-4 cm). Fatto ciò, aprirlo del tutto.
  In questo modo sarà possibile scongiurare interferenze o ustioni dovute alla fuoriuscita di vapore e aria calda dal forno.

❖ **SCONGELAMENTO**

Il forno a convezione può essere utilizzato per accelerare il processo di scongelamento delle pietanze mediante l'aria di ricircolo a temperatura ambiente o a temperatura inferiore (a seconda della grandezza e del tipo di prodotto scongela'o). In questo modo, i prodotti potranno essere scongelati più rapidamento, senza perdere il gusto ed il proprio aspetto tipico.

❖ **UMIDIFICAZIONE**

Il sistema a vapore è destinato alla gratinatura più delicata di tutti i tipi di prodotti. Inoltre, è destinato allo scongelamento rapido, al riscaldamento degli articoli alimentari senza seccarli e indurirli, nonché alla normale dissalazione degli articoli conservati sotto sale.

La combinazione della funzione di umidificazione con quella tradizionale permette di ottenere elasticità nell'applicazione e di risparmiare tempo ed energia. Contemporaneamente, non si verifica la perdita delle proprietà nutrizionali e del gusto degli articoli alimentari.

L'acqua spruzzata sul ventilatore viene nebulizzati, e passando attraverso la piastra scaldante si trasforma in vapore.

ATTENZIONE: Per far funzionare correttamente l'umidificazione, è necessario impostare la temperatura su un valore di almeno 80 ℃ - 100 ℃. In presenza di temperature inferiori, è difficile ottenere vapore, e la maggior parte dell'acqua si accumula sul fondo del forno a convezione.

Inoltre, la buona qualità della gratinatura richiede il preriscaldamento del forno a convezione alla temperatura richiesta prima dell'inizio dell'umidificazione.

❖ **PRERISCALDAMENTO**

Per evitare le conseguenze legate alle perdite di calore dovute all'apertura dello sportello del forno a convezione durante l'inserimento delle pietanze, si consiglia di effettuare un preriscaldamento ad una temperatura di 30C superiore rispetto a quella prevista per la gratinatura.

6. Pulizia e manutenzione

 PRUDENZA!

Prima di procedere alla pulizia, staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica (tirare la presa!). Attendere che l'apparecchiatura si raffreddi.

Non pulire l'apparecchiatura con un getto d'acqua o di vapore in pressione!

Impedire l'accesso dell'acqua all'interno dell'apparecchiatura.

Pulizia regolare ad opera dell'utente

Pulizia della camera del forno

- Per garantire un funzionamento conforme, nonché l'igiene e l'efficienza desiderate, l'apparecchiatura dovrà essere pulita quotidianamente al termine dell'uso.
- Non usare prodotti acidi, agenti abrasivi, prodotti corrosivi con sabbaia o liscivia.

- Durante la pulizia, eseguire le seguenti operazioni:
  - Accendere l'apparecchiatura e impostare il regolatore di temperatura a 80 ℃;
  - lasciare il forno a convezione acceso per 10 minuti e produrre vapore;
  - spegnere l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare;

AVVERTIMENTO! Pericolo di ustione!

Non pulire mai la camera del forno a temperature superiori a 70℃

  - La camera del forno dovrà essere pulita con acqua calda e detergente, dopodiché dovrà essere sciacquata con acqua pulita.

- La pulizia quotidiana della guarnizione della camera del forno dovrà essere effettuata con l'uso di un detergente delicato, in modo tale da prevenire la piena adesione ed un efficacia ideale.
- In caso di sporco resistente, usare solo spatole in plastica o una spugna imbevuta di aceto o di acqua calda.
- **Attenzione:** Qualora all'interno della camera del forno siano presenti resti di pietanze o grasso, essi dovranno essere eliminati tempestivamente, dato il rischio di accensione.

Pulizia esterna

- Per la pulizia delle superfici esterne dell'apparecchiatura, usare solo uno straccio imbevuto di acqua tiepida.
- Durante la pulizia del corpo esterno, usare solo prodotti destinati alla pulizia dell'**acciaio inox.** L'uso di detergenti non adeguati può provocare la corrosione dell'apparecchiatura.
- **Non** usare prodotti contenenti cloro (sbiancanti, acido cloridrico ecc.).
- Al termine della pulizia, asciugare e lucidare la superficie dell'apparecchiatura con un panno asciutto.

Pulizia dello sportello del forno a convezione

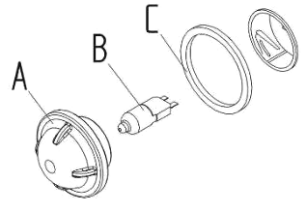
- Lo sportello del forno a convezione dovrà essere pulito all'interno e all'esterno con un panno morbido e un detergente delicato. Fatto ciò, sciacquare gli elementi lavati, utilizzando acqua pulita. Asciugarli con un panno morbido.
- Per facilitare la pulizia, ove necessario, sarà necessario rimuovere il vetro interno del forno a convezione. A tal fine, svitare le 2 viti situate nella parte superiore dello sportello del forno a convezione e rimuovere il pannello. Estrarre il vetro interno e lavarlo su entrambi i lati, utilizzando un panno morbido e un detergente delicato. Fatto ciò, pulire accuratamente. Collocare nuovamente il vetro interno e fissare il pannello allo sportello del forno a convezione con i bulloni.

Sostituzione della lampadina

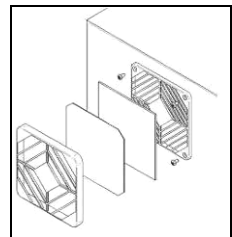
ATTENZIONE: Seguire con attenzione le indicazioni a seguire, in modo tale da evitare il rischio di fulminazione o di danni a persone.

- o Staccare l’apparecchiatura dalla rete elettrica ed attendere che si raffreddi.
- o Svitare le viti di fissaggio delle guide laterali. Rimuovere le guide dalla camera del forno.
- o Svitare la protezione in vetro **A**, prestando attenzione a non danneggiare la guarnizione **C**. Sostituire la lampadina **B** con un prodotto nuovo caratterizzato dagli stessi parametri
- o Avvitare nuovamente la protezione in vetro **A**, prestando attenzione a non danneggiare la guarnizione **C**.

- o Fissare le guide alle pareti laterali e accertarsi che siano ben fissate.

- o Qualora la protezione in vetro sia danneggiata, rinunciare all'uso del forno fino al momento della sostituzione del pezzo con un pezzo nuovo (contattare il servizio assistenza).

Sostituzione e pulizia del filtro di raffreddamento (parte posteriore dell'apparecchiatura)

ATTENZIONE: Seguire con attenzione le indicazioni a seguire, in modo tale da evitare il rischio di fulminazione o di danni a persone.

- o Staccare l’apparecchiatura dalla rete elettrica ed attendere che si raffreddi.
- o Svitare le viti di fissaggio del filtro di raffreddamento, sostituirlo o pulirlo.
- o Al termine del processo, rimontare gli elementi smontati.

Manutenzione ad opera del servizio assistenza

- o Ad intervalli regolari **(almeno una volta all'anno),** affidare il controllo dell'apparecchiatura ad un tecnico qualificato ed autorizzato. A tal fine, contattare un centro assistenza.
- o Prima di eseguire qualsiasi operazione, staccare l'alimentazione elettrica e chiudere l'afflusso dell'acqua. Attendere che l'apparecchiatura si raffreddi completamente.
- o Prima di spostare l'apparecchiatura in un altro luogo, accertarsi che il distacco dall'impianto elettrico e idraulico sia stato eseguito correttamente.
- o Qualora l'apparecchiatura si trovi su una base provvista di rotelle, accertarsi che non si verifichino danni ai cavi elettrici, ai tubi o ad altri elementi nel corso dello spostamento.
- o Dopo l'esecuzione delle operazioni e il posizionamento dell'apparecchiatura in un nuovo punto, accertarsi che l'impianto elettrico e idraulico siano collegati in conformità con le norme.

7. Possibili guasti

In caso di malfunzionamento, staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e chiudere l'afflusso dell'acqua. Prima di chiamare il servizio assistenza, accertarsi che non si sia verificato uno dei problemi indicati nella tabella a seguire.

Malfunzionamento	Causa	Eliminazione
Dopo l'accensione, il forno convettivo non funziona	• Lo sportello del forno è aperto • Il microinterruttore non segnala la chiusura dello sportello	• Chiudere lo sportello del forno a convezione • Contattare il servizio assistenza
Il forno a convezione è completamente spento	• Alimentazione assente • Collegamento errato all'impianto elettrico • È entrato in funzione il termostato di sicurezza del motore	• Ripristinare l'alimentazione • Verificare il collegamento all'impianto elettrico, correggere ove necessario • Contattare il servizio assistenza
L'illuminazione è spenta	• Lampadina allentata • Lampadina bruciata	• Collocare correttamente la lampadina nell'alloggia-mento • Sostituire la lampadina secondo il punto **„Sostitu-zione della lampadina"**

Malfunzionamento	Causa	Eliminazione
Gli effetti della gratinatura/cottura non sono uniformi	• Il ventilatore non inverte la direzione • Il ventilatore non funziona • Danneggiamento di una delle resistenze	• Contattare il servizio assistenza. • Contattare il servizio assistenza. • Contattare il servizio assistenza.
Dopo l'attivazione dell'umidificazione, non esce acqua dal tubo	• L'ingresso dell'acqua è chiuso • Collegamento errato all'impianto idraulico • Il filtro di ingresso dell'acqua è sporco	• Aprire l'ingresso dell'acqua • Verificare il collegamento alla rete idrica • Pulire il filtro dell'acqua
A sportello chiuso, esce acqua da sotto alla guarnizione	• Guarnizione sporca • Guarnizione danneggiata • Problema legato alla chiusura dello sportello del forno a convezione	• Pulire la guarnizione con un panno morbido. • Contattare il servizio assistenza. • Contattare il servizio assistenza.
Il ventilatore si ferma durante il funzionamento	• È entrato in funzione il termostato di sicurezza del motore • Motore del ventilatore danneggiato	• Spegnere il forno a convezione e attendere che si riattivi il meccanismo di protezione del motore dal surriscaldamento. Qualora il problema si ripeta, contattare il servizio assistenza. • Contattare il servizio assistenza.

Qualora non sia possibile eliminare i malfunzionamenti:

- **non** aprire l'involucro esterno,
- avvisare il servizio assistenza o contattare il rivenditore, indicando:
  - tipo di malfunzionamento;
  - numero dell'articolo, numero di serie (vedi targhetta nominale sulla parete posteriore dell'apparecchiatura).

8. Smaltimento

Apparecchiature usate

Al termine del periodo di utilizzo, le apparecchiature usate vanno smaltite, secondo le norme in vigore nel dato paese. Consigliamo di contattare ditte specializzate o le strutture delle autorità locali responsabili dello smaltimento dei rifiuti.

 AVVERTIMENTO!

Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi, prima di smaltire l'apparecchiatura bisogna assicurarsi che non sia possibile riattivarla. A tal fine va sconnessa l'apparecchiatura dall'alimentazione e va tagliato il cavo di alimentazione.

 PRUDENZA!

Durante lo smaltimento dell'apparecchiatura, vanno rispettate le opportune norme statali o regionali.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Germania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120